



## **Kulinarisches Osterbüffet 2024**

### **Suppe**

Spargelcreme mit Kerbel, Bärlauch Pesto und gerösteten Brotwürfeln

### **Vorspeisen**

Antipasti (Zucchini und geschmorte Paprika mit gestoßenem Pfeffer)

Tomate-Mozzarella mit Bärlauch-Pesto

Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kleiner Salat von Spargel und Gemüse im Gläschen

Gemüsecarpaccio mit Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen

Hähnchenroulade gefüllt mit Blattspinat-Käsecreme

Marinierte Scheiben vom Osterlamm

Lammsalat in Kräutermarinade

Entenbrust mit Waldorfsalat

Zweierlei vom Lachs mit Hüttenkäse Kräutersalat und Beerenobst

Baguette und Butter

### **Hauptgerichte**

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise und Butter

Schweineschnitzel und Hähnchenbrustfilet

Steinbeißerfilet auf Dijon-Senf-Sauce

Spinat-Hirsetaler auf Kirschtomatensugo

Frühlingsboten von Gemüse

Petersilienkartoffeln

Reis

### **Dessert**

Limettenschnitte

Pannacotta mit marinierten Erdbeeren

Mousse von belgischer Schokolade

**Preis pro Person 39,50€**